|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **様式２－２【調書Ｂ】**  令和　　年度児童福祉施設指導監査調書（児童処遇部門給食）  （保育所・保育所型認定こども園用）   |  |  | | --- | --- | | 施設名 |  | | 施設記入日 | 令和　年　月　日 | | 施設記入者 | 職名：  氏名： | | ※担当課所 |  | | ※実地監査日 |  | | ※監査職員 |  | |

|  | **基本的な考え方** | **関係法令等** | **施設チェック欄** | **※監査員チェック欄**  **確認する書類** | **監査員チェック欄** | **備考** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **１**  **・**  **栄**  **養**  **管**  **理**  **１**  **・**  **栄**  **養**  **管**  **理** | 「食育の目標」を十分考慮して展開することが重要である。子どもの発育・発達状況、栄養状態、喫食状況、家庭での生活状況などを把握し、これらに基づいて食事を提供すること。  上記を把握・評価し、提供することが適当な栄養エネルギー及び栄養素の量（給与栄養量）の目標を設定するよう努める。  献立作成については、季節感や地域性などを考慮し、品質が良く、幅広い種類の食材を取り入れるよう努める。  子どもの咀嚼や嚥下機能、食具使用の発達状況等を観察し、その発達を促すことができるよう食品の種類や調理方法に配慮すること。乳幼児期の著しい発達段階を踏まえ、子どもの多様なニーズに対応できるよう食事の内容を配慮すること。  併せて、体調不良や食物アレルギー、障害のある子どもに対し配慮すること。 | ・子母発0331001号（令和2年3月31日）  「児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について」  ・保育所保育指針　第3章2  ・児童福祉施設の設備及び運営に関する基準を定める条例施行規則  第6条＜食事＞  第32条＜保育所の設備の基準の特例＞  ・雇児保発第0329001号（平成16年3月29日）  「保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について」  ・子発0331001号、障発0331008号（令和2年3月31日）  「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について」  ・雇児保発第330001号（平成24年3月30日）  「保育所における食事の提供ガイドライン」 | **（１）食事計画**  **食事摂取基準を活用した食事計画を策定しているか。**  ・集団特性を把握し、それに見合った栄養計画、衛生管理、食育の実践等を総括した食事計画を決定し食事の提供を行っているか。また、一定期間ごとに（日、月、期、年単位で）見直しに努めているか。  **給与栄養量の目標を設定しているか。**  ・設定する際には、子どもの性、年齢、発育・発達状況（摂食・嚥下機能、咀嚼）、栄養状態（身長、体重、成長曲線との比較、肥満度、健診結果等）、生活状況等（病状、アレルギー、食歴、嗜好、身体活動レベル等）を把握・評価しているか。  **子どもの特性（アレルギー児、離乳食、肥満傾向等）に応じ、必要な援助及び指導を行っているか。**  **（２）献立業務**  **献立表を作成しているか。**  ・予定献立表に沿った食事が提供されているか。  ・献立が季節感、嗜好に考慮し、変化に富んだ内容となっているか。  ・その他、献立内容に問題がないか。  **残食量や嗜好等の調査をしているか。**  **外部搬入による食事の提供は行っていない。**  **外部搬入による食事の提供（3歳以上児のみ）を行う場合は、栄養計画に基づいた内容であることを確認しているか。**  **給食（献立）会議を開催しているか。**  ・定期的に開催しているか。  ・会議の実施状況は適切か。  ・記録はあるか。 | 食事計画  栄養設定資料  献立表  残食チェック  嗜好調査  給食会議記録 | 適  不適  適  不適  （給与栄養量の目標量を設定していない）  適  不適  適  不適  適  不適  適  不適  適  不適 |  |
| **２**  **（１）**  **衛**  **生**  **管**  **理** | 安全性の高い食事を提供するために、食材・調理食品の衛生管理、保管時、調理後の温度管理の徹底、施設・設備の衛生面への留意と保守点検、検食、保存食を行い、衛生管理体制を確立させる。同時に、栄養士・調理員は健康管理に十分に気をつけることが重要である。  児童福祉施設においては、調理従事者だけでなくすべての職員が連携を図りつつ感染予防に努めることが重要であり、実効を期するため、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にすること。  献立表で計画されたメニューを可能な限り正確に実施するには、日々食数を把握し、必要量を購入することになる。併せて食品購入（の手続き）受払等は、適切に管理、把握されなければならない。 | ・食品衛生法施行規則  ・衛食第85号（平成9年3月24日）  大量調理施設衛生管理マニュアル  ・児童福祉施設の設備及び運営に関する基準を定める条例施行規則  第5条＜衛生管理等＞  第7条＜入所した者及び職員の健康診断＞  ・児企第16号（平成9年6月30日）  「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」  ・雇児保発第0329001号（平成16年3月29日）  「保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について」第5章8  ・児発第699号（昭和39年8月1日）  「児童福祉施設等における衛生管理の強化について（抄）」  ・雇児発第0120001号・障発第0120005号（平成16年1月20日）  「児童福祉施設等における衛生管理等について」  ・児童福祉施設の設備及び運営に関する基準を定める条例施行規則  第32条＜保育所の設備の基準の特例＞  ・保育所保育指針第3章 | **（１）食品・食器具等の管理**  **調理室の衛生管理は適切か。**  ・調理室の出入口、窓、排水溝にネズミや昆虫の侵入を防止しているか。  ・専用の手洗い設備を備えてあるか。  **食器具等の衛生管理は適切か。**  ・食器具の洗浄、消毒を適切に行っているか。  ・ネズミや昆虫等が触れることのないよう衛生的に保管しているか。  **検食は適切に保存されているか。**  ・検食（保存食）は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存しているか。 | 調理室衛生管理簿  調理員衛生管理簿  検食簿 | 適  不適  適  不適  適  不適 |  |
| **２**  **（１）**  **衛**  **生**  **管**  **理**  **２**  **（１）**  **衛**  **生**  **管**  **理** |  |  | **原材料の受け入れや保管等を適切に行っているか。**  ・原材料について、品名、仕入れ元の名称及び所在地、生産者の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管しているか。  ・原材料について、納入業者が定期的に実施する検査結果を1年間保管しているか。  ・原材料の納入の際には調理従事者等が必ず立ち会い、検収を実施、その結果を記録しているか。  **（２）食中毒予防**  **食中毒予防を徹底した調理を行っているか。**  ・加熱調理食品については中心まで十分に加熱しているか（中心温度75℃1分以上、二枚貝等は85～95℃で90秒間以上）。  ・調理加熱後食品及び非加熱食品の二次汚染防止を徹底しているか。  ・調理済み食品の温度管理を適切に行っているか。  ・調理後速やかに（2時間以内）に喫食しているか。  **調理従事者の衛生管理に努めているか。**  ・定期的な健康診断及び月1回以上の検便（赤痢菌、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸炎、必要に応じてノロウィルス）を行っているか。  ・調理従事者等が着用する帽子・外衣は毎日専用で清潔なものに交換しているか。  **調理従事者の知識及び技能の向上を図るよう、講習会の参加等について配慮しているか。** | 検品簿  加熱調理食品中心温度記録  健康診断記録（調理員）  検便記録  研修復命書等 | 適  不適  適  不適  適  不適  適  不適 |  |
| **２**  **（２）**  **調**  **理**  **業**  **務**  **委**  **託**  **２**  **（２）**  **調**  **理**  **業**  **務**  **委**  **託** | 調理業務については、保育所が責任を持って行えるよう施設の職員により行われることが原則であり、望ましい。しかしながら、施設の管理者が業務上必要な注意を果たし得るような体制及び契約内容により、施設職員と同様な給食の質が確保される場合には、入所児童の処遇の確保につながるよう十分配慮しつつ、当該業務を第三者に委託することは差し支えない。なお、栄養面での配慮では保育所や保健所・市町村等の栄養士により献立等について栄養面での指導を受けられるような体制にあることを言う。 | ・児発第86号（平成10年2月18日）  「保育所における調理業務の委託について」  ・雇児発第601004号（平成22年6月01日）  「保育所における食事の提供について」  ・子発0331001号、障発0331008号（令和2年3月31日）  「児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について」 | **（３）調理業務について**  **委託業務の内容が確認できる委託契約書（写し）等を整備しているか。**  **委託内容により適切に栄養管理運営を履行していることを施設側が確認しているか。**  ・受託側は契約内容を遵守し、連携が取れているか。  ・調理従事者の検便が実施されているか。  **外部搬入による食事の提供は行っていない。**  **外部搬入による食事の提供（3歳以上児のみ）を行う場合は、配膳まで衛生的に保管できる配慮や再加熱の設備等を有しているか。** | 委託契約書写 | 適  不適  適  不適  適  不適  適  不適 |  |
| **３**  **・**  **食**  **育**  **推**  **進** | 保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とする。  子どもが生活と遊びの中で、意欲を持って食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくことを期待するものである。  乳幼児にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含む食育の計画を作成し、保育の計画に位置づけるとともに、その評価及び改善に努めること。 | ・保育所保育指針第3章  ・雇児保発第0329001号（平成16年3月29日）  「保育所における食を通じた子どもの健全育成（いわゆる「食育」）に関する取組の推進について」 | **（１）食育の計画**  **食事の提供を含む食育の計画を作成し、保育の計画に位置づけているか。** | 食育計画 | 適  不適 |  |